

Edition
La plume

Spécial Dioul Sammira

باللغة العربية والفرنسية





Sommaire

- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|--|
| 3 | بوراك باللحم المرحي | 3 | Bourek à la viande hachée |
| 5 | بوراك بالجبن | 5 | Bourek au fromage |
| 7 | بوراك بالبطاطا | 7 | Bourek aux pommes de terre |
| 9 | تورته باللحم المرحي و الجبن | 9 | Tourte à la viande hachée et au fromage |
| 11 | تورته بالسبانخ | 11 | Tourte aux épinards |
| 13 | بوراك بالجمبري و الصلصة | 13 | Bourek aux crevettes et à la sauce rouille |
| 15 | بوراك بالسردين | 15 | Bourek aux sardines |
| 17 | بوراك بالسبانخ | 17 | Bourek aux épinards |
| 19 | بوراك بالإسبادون | 19 | Bourek à l'espadon |
| 21 | بريك بالبيض | 21 | B'rik aux œufs |
| 23 | بوراك باليشاميل و الفشاج | 23 | Bourek à la Béchamel et aux champignons |
| 25 | سيجار محشي بالصلصة | 25 | Petits cigares farcis en sauce |
| 27 | بسطيلة مملحة | 27 | Bastila salée |
| 29 | محنشة باللحم المرحي | 29 | M'henchà à la viande hachée |
| 31 | شاش علي بابا | 31 | Le turban d'Ali Baba |
| 33 | بوراك ببطاطا فليبو | 33 | Bourek aux Pommes de terre et au pouliot |
| 35 | كك بالديول (باللحم المرحي و الدجاج) | 35 | Cake au Dioul (viande hachée et poulet) |
| 37 | بوراك بالمرغاز | 37 | Bourek aux Merguez |
| 39 | تورته الديول بالطونة | 39 | Tourte de Dioul au thon |
| 41 | سيجار بالفستق | 41 | Cigares aux pistaches |
| 43 | بورصة بالديول | 43 | Bourses de Dioul |
| 45 | بسطيلة مسكرة | 45 | Bestila sucrée |
| 47 | تارتولات بالديول و اللوز المنسل | 47 | Tartelettes de Dioul aux amande effilées |
| 49 | زقزاق باللوز | 49 | Zig-Zag aux amandes |
| 51 | عمامة القاضي بالفواكه الجافة | 51 | Amamet El Cadi aux fruits secs |
| 53 | باركات بالديول و التفاح المعشي | 53 | Barquettes de Dioul aux pommes farcies |
| 55 | مقسط في حجر يمام | 55 | M'Kamat Fi H'djar Yemah |
| 57 | بريات (رسائل) باللوز و البندق | 57 | Enveloppes aux noix et aux noisettes |
| 59 | موزق الديول باللوز و الفستق | 59 | Feuilletés aux amandes et aux pistaches |
| 61 | محنشة | 61 | M'Hancha |
| 63 | الديول | 63 | Dioul |



Bourek à la viande hachée

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul "Cirta"
- 300 g de viande hachée
- 4 œufs
- 1 C à soupe de beurre
- 1 bouquet de persil
- 1 petit oignon
- 1/2 pincée de poivre noir
- 1/2 pincée de cannelle
- Sel
- Huile pour friture

PREPARATION

- 1- Préparer la farce : dans le beurre, faites revenir l'oignon râpé, la viande hachée, les épices et le sel. Bien mélanger le tout puis mettre à cuire à petit feu pendant 10 mn environ. Ajouter ensuite le persil haché et les œufs.
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter, puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك باللحم المرحي

كيفية التحضير

- 1- في مقلاة ضعي الزيت ، حمصي البصل المهشم و اللحم المرحي و الملح و القليل الأسود و القرفة على نار هادئة لمدة 10 دقائق ثم ضعي البيض و المعدنوس المقطع.
- 2- على طاولة عمل إفتحي كل أوراق الديول ثم ضعي ملعقة أكل من الحشو في بداية كل ورقة ثم أديري جانبي الورقة على الحشو لتتصلي على مستطيل . أديري بداية هذا المستطيل حتى نهايته لتتصلي على شكل سيجار .
- 3- سخني زيت القليان و اقلي البوراك حتى يكسب اللون الذهبي من الفتح ثم أديريه من الفوق عندها قطريه من الزيت و قدميه مع دوائر الليمون .

المقادير

- 1 كغم من الديول (سبيرتا)
- 300 غ لحم مرحي
- 4 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 رطل معدنوس
- 1 بصلة
- 1/2 ملعقة صغيرة قنفل
- 1 أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- ملح
- زيت للقلي





Bourek au fromage

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 300 g de viande hachée
- 300 g de fromage râpé (gruyère de préférence)
- 1 oignon
- 1/2 C. à café de Poivre noir
- 2 C. à soupe de smen
- 1 bouquet de persil
- Sel
- Huile pour friture

PREPARATION

- 1- Mélanger la viande hachée, l'oignon râpé, le poivre et le sel. Faites revenir le tout avec 2 C. à soupe de smen, pendant 10 mn, jusqu'à ce que le jus soit bien absorbé. Hors du feu, ajouter le persil et le fromage.
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas trop chaude, dorer des deux côtés, égoutter, puis servir chaud avec des tranches de citron.

بوراك بالجبن

كيفية التحضير

1. اخلطي اللحم المرحي و البصل المهشم و الفلفل الأسود و الملح. حمصي الكل مع ملعقتي سمن في مقلاة على نار هادئة مدة 10 دقائق حتى ينشف العصير المتواجد في قاع المقلاة. بعد الطهي ضعي المعدنوس و الجبن.
2. إفتحي أوراق الديول و ضعي على حافة كل واحدة ملعقة أكل من الحشو ، أطوي جانبي الورقة على الحشو لتحصلي على شكل مستطيل ثم اديري طوليا على الحشو لتحصلي على شكل سيجار ، ضعي الحبات على صينية.
3. ضعي زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة و اقلي البوراك على

جانبية حتى يكتسب اللون الذهبي ، قلبه من الجانب الآخر حتى يكتسب اللون الذهبي ، قطعه من الجانبين و اخدمه ساخنا مع

المقادير

- 300 غ لحم مرحي (سبرتا)
- 300 غ لحم مرحي
- 300 غ جبن مبشور
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل
- 2 ملاعق أكل من السمن
- 1 ملعقة معدنوس
- ملح
- زيت للقلي





Bourek aux pommes de terre

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kg de pommes de terre
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 C. à café de poivre rouge
- 2 pincées de poivre noir
- 1 C. à café bien pleine de cumin (Kemoun)
- Sel
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Pelez et coupez les pommes de terre en deux. Lavez-les et salez-les puis faites-les cuire à la vapeur.
- 2- Une fois cuites, réduisez-les en purée, en les écrasant avec une fourchette ou en les passant à la moulinette.
- 3- Râpez l'oignon et l'ail, ajoutez le persil finement haché, les épices et le sel. Faire revenir dans l'huile pendant 10 mn.
- 4- Coupez chaque olive en 3 rondelles mettez-les à bouillir pour leur enlever leur salinité, puis mélangez les bien à la purée, avec la farce.
- 5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 6- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas trop chaude, dorer des deux côtés, égoutter, puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالبطاطا

كيفية التحضير

- 1- قشري ثم قلمي حبات البطاطا على إثنين ، إغسلها ثم ملحيها ثم اطهيها بالبخار (مفورة).
- 2- بعد الطهي إرعي البطاطا بالطاحونة أو بواسطة شوكة.
- 3- هشي البصل و الثوم ، ضفي المعدنوس مقطع رقيق ، ضفي اليه القفل الأسود و الأحمر و الكمون و الملح ، حمصي الكل في الزيت لمدة 10 دقائق.
- 4- قطعي كل زيتونة على ثلاث دوائر ، عليه ليترغ ملحها ثم ضفيها إلى البطاطا المرحية و الحشو.
- 5- إفتحي أوراق الديول ، ثم ضعي على طرف كل ورقة ملعقة أكل من الحشو ، إطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل ثم أديري طوليا على الحشو لتتحصلي على شكل سيجار ، ضعي الحبات في صينية.
- 6- حضري الزيت في مقلاة على نار متوسطة ثم إغلي المواليد على حائضه.

المقادير

- 1 كغ من الديول (سيرا)
- 1 كغ من البطاطا
- 1 ملعقة أكل من الزيت
- 1 بصلة
- 2 ثؤم
- 1 ملعقة معدنوس
- 1 ملعقة صغيرة من القفل
- 1 الأحمر
- 1 ملعقة قفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة مملوؤة
- 1 زيتون
- 1 زيتون أخضر بدون
- 1 ملح
- 1 ليمون





Tourte à la viande hachée et au fromage

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 500 g de viande hachée
- 1 oignon
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de poivre noir
- 1 bouquet de persil
- 4 œufs
- 400 gr de fromage râpé
- 4 C. à soupe de smen
- 2 C. à soupe d'huile

PREPARATION

- 1-Dans 2 C. à soupe d'huile, faire revenir l'oignon, la viande hachée, le sel et les épices. Ajouter le persil haché et les œufs, puis, hors du feu, le fromage râpé.
- 2-Beurrer un moule à tarte rond, couvrir de 8 feuilles de Dioul, verser la farce puis recouvrir des 4 feuilles de Dioul restantes.
- 3- Badigeonner toute la surface avec du smen, puis mettre à cuire à four 200° pendant 15 à 20 mn.
- 4-Servir chaud avec des tranches de citron.

تورته باللحم المرحي والجبن

كيفية التحضير

1. مع ملعقتي أكل من الزيت حمصي البصل ثم أضيفي اللحم المرحي والملح والتوابل. ضعي المعدنوس المقطع رقيقاً والبيض، بعد الطهي ضفي الجبن المبشور.
2. إدهني صينية خاصة بالتورته دائرية الشكل بالزبدة، غطي قاعها بـ 8 ورقات من الديول ثم إملئيها بالحنو ثم غطيها بالـ 4 ورقات المتبقية.
3. إدهني سطح التورته بالسمن ثم ضعيها في فرن درجته 200 مدة 20 دقيقة.
4. قدمي التورته ساخنة وزينيها بدوائر الليمون.

المقادير

- 1 أوقية من الديول (سيرتا)
- 500 غ لحم مرحي
- 1 بصلة
- 1 قرصة قرفة
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 رشة معدنوس
- 1 بيض
- 400 جبن مبشور
- 4 ملاعق أكل من السمن



Tourte aux épinards

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 bouquet d'épinards
- 4 œufs
- 100 g de viande hachée
- 50 g de beurre
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C. à café de cumin (Kemoun)
- 100 g de fromage râpé
- Sel

PREPARATION

- 1- Bien laver et égoutter les épinards, les couper en petits morceaux puis les faire cuire à la vapeur.
- 2- Une fois cuits, faites-les revenir les épinards pendant 5 mn dans une casserole, en ajoutant une noix de beurre. Ajouter les épices, le sel et la viande hachée, puis continuer la cuisson, jusqu'à évaporation de toute l'eau. Ajouter ensuite les œufs, puis, hors du feu, ajouter le fromage.
- 3- Beurrer un moule à tarte rond, couvrir de 8 feuilles de Dioul, verser la farce puis recouvrir des 4 feuilles de Dioul restantes.
- 4- Badigeonner toute la surface avec du smen, puis mettre à cuire à four 200° pendant 15 à 20 mn.
- 5- Servir chaud avec des tranches de citron.

تورته بالسبانخ

كيفية التحضير

1. اغسلي السبانخ جيدا ثم قطريها، قطعيها إلى قطع صغيرة و اتركها تمور بالبخار.
- 2 بعد طهيها حمصتها مع قليل من الزبدة و التوابل و الملح و اللحم المرحي و استمري في التحميص حتى يتبخر كل الماء، ضعي إلى الخليط البيض و خارج الفرن ضعي الجبن المبشور.
- 3 ادعني صينية خاصة بالتورته دائرية الشكل بالزبدة، غطيها ب 8 ورقات من الديول، ضعي الحشو المعضر سابقا ثم غطيها بال 4 ورقات المتبقية.
- 4 ادعني سطح التورته بالسمن ثم ضعها في الفرن درجته 200° مدة 15 إلى 20 دقيقة.

5 قدميها ساخنة مزينة بدهان اللوز.

المقادير

- 1 كيس من الديول (سيرتا)
- 1 ربطة سبانخ
- 4 بيض
- 100 غ لحم مرحي
- 50 غ زبدة
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 معلقة صغيرة من الكمون
- 100 غ جبن مبشور
- ملح



Bourek aux crevettes et à la sauce rouille

INGREDIENTS

- 1 douzaine de Dioul (Cirta)
- 500 g de crevettes
- 1 petite tête d'ail
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 C. à café de poivre noir
- 1 C. à café de cumin
- 1 C. à café de poivre rouge
- 1 petite branche de thym (Z'itra)
- 2 à 3 feuilles de laurier (Rand)
- 200 g de fromage râpé
- 2 C. à soupe de Maïzena
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Piler l'ail avec tous les épices puis diluer le tout avec 1 verre d'eau. Ajouter l'huile, le laurier et le thym, puis mettre à cuire à feu doux.
- 2- Dès ébullition, mettre les crevettes décortiquées dans la sauce obtenue, et laisser réduire.
- 3- Retirer le thym et le laurier, puis prélever un petit verre de cette sauce, diluez-la avec la maïzena, puis la réincorporer à la première sauce.
- 4- Hors du feu, ajouter le fromage râpé.
- 5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettez à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 6- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,
- 7- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالجميري والصلصة

كيفية التحضير

1. إدربي الثوم مع التوابل و الملح و بلييه يكاس من الماء ، ضفي إليه الزيت و الزعيرة و الرند و ضعي الكل يطهى في مقلاة على نار هادئة.
2. بعد الطهي ضفي الجميري المقشر إلى الصلصة المحضرة و التركيه يثبل.
3. انزعي الرند و الزعيرة ثم خذي كأس صغير من هذه الصلصة و اخلطيه مع المايونيز (الشاء) ثم ارجعيه إلى الصلصة.
4. خارج الفرن ضفي الجبن المبشور.
5. افتحي أوراق الديول و ضعي على طرف كل ورقة حريوش من الحشو، اطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل ، ثم أدبري على الحشو لتتحصلي على شكل سيجار ، ضعي هذه السجائر على صينية.
6. ضعي زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة ثم اقلي البوراك حتى

المقادير

- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 500 غ جميري
- 1 رأس ثوم
- 2 ملعقة أكل زيت
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- 1 صحن صغير من الزعيرة
- 2 إلى 3 ورقات رند
- 200 غ جبن مبشور
- 2 ملاعق أكل مايونيز





Bourek aux sardines

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kg de sardines
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 C. à café de cumin
- 1 C. à café de sel
- 1 C. à café de poivre rouge
- 1 pincée de poivre noir
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Nettoyer les sardines, enlever les arêtes et les têtes, les saler et les frire.
- 2- Hacher le persil, puis préparer la " Dersa " avec l'ail, les épices et un peu de sel, que vous ferez revenir avec un peu d'huile.
- 3- Mélanger la " Dersa " obtenue aux sardines.
- 4- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 5- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,
- 6- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالسردين

كيفية التحضير

- 1- نغسل السردين ثم نزع منه الشوك و الرأس ثم ملحيه و ضفني إليه الفلفل الأسود، ثم اقلية
- 2- هشمي المعدنوس ثم حضري الدرسة بالثوم و التوابل و الملح حيث تحصمي الكل مع قليل من الزيت.
- 3- إخلطي الدرسة المحصل عليها مع السردين.
- 4- إقثحي أوراق الديول و ضعي على حافة كل ورقة حريوش من الحشو. إطوي جانبي الورقة على الحشو لتحصلي على شكل مستطيل ثم أديري حول الحشو لتحصلي على شكل سيجار . ضعي السجائر المحصل عليها على صينية.
- 5- ضعي الزيت في مقلاة على نار متوسطة . إغطسي البوراك و اقلية من الجانبين إلى أن يكتسب اللون الذهبي ثم انزعيه و قطريه من الزيت.

المقادير

- 1 كيس من الديول (ميرتا)
- 1 كغ من السردين
- 1 رأس ثوم
- 1 ربطة معدنوس
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- 1 خرصة فلفل أسود
- زيت للقلي



Bourek aux épinards

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 2 bouquets d'épinards
- 200 g de fromage râpé
- 4 œufs
- 1 tête d'ail
- 1 C. à café de sel
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C. à café de cumin
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Laver et saler légèrement les épinards, puis faites-les cuire à la vapeur.
- 2- Préparer la " Dersa " en faisant revenir l'ail, les épices et le sel, dans 1 C. à soupe de smen.
- 3- Ajouter ensuite les épinards, puis continuer la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau.
- 4- Ajouter ensuite les œufs, puis, hors du feu, le fromage râpé.
- 5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 6- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,
- 7- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالسبانخ

كيفية التحضير

1. إغسلي و ملحي بقليل السبانخ ثم قطعيها و اتركها تغطي بالخيار.
- 2 حضري الدرسة و هذا يتحميص الثوم المدروس و التوابل و الملح مع ملعقة أكل من السمّن.
- 3 ضفي بعدها السبانخ و استمري في الطهي حتى يتبخّر الماء.
- 4 ضفي بعدها البيض ثم خارج الفرن ضفي الجبن المبشور.
- 5 إفتحي أوراق الديول و ضعي على حافة كل ورقة حريوش من الحشو ثم امطي جانبي الورقة على الحشو لتحصلي على شكل مستطيل أدبره على الحشو لتحصلي على شكل سيجار . ضعي السجائر على الصينية.
- 6 ضعي الزيت في مقلاة على نار متوسطة ، إقلي البوراك من الجانبين

هذه فكتبت الله من الله تعالى

المقادير

- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 2 رطل سبانخ
- 200 غ جبن مبشور
- 4 بيض
- 1 رأس ثوم
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة من الكهون

هذه فكتبت الله من الله تعالى



Bourek à l'espadon

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kg d'espadon
- 1 C. à café de Cumin
- 1 tête d'ail
- 1 tomate râpée
- 1 C à soupe de smen
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Dans une poêle , faire cuire l'espadon avec 1 C. soupe de smen, puis écraser et mettre à part.
- 2- Préparer la " Dersa " en faisant revenir l'ail, les épices et le sel, dans 1 C. à soupe de smen et en ajoutant le jus de tomate.
- 3- Mélanger l'espadon à la " Dersa " et laisser réduire.
- 4- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 5- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas trop chaude, dorer des deux côtés, égoutter,
- 6- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك يالاسپادون

كيفية التحضير

- 1- في مقلاة ، إطلهى خبث الإسبادون بعد تنظيفه و تقطيعه مع ملعقة أكل من السمّن ثم إسلطه بثوكة و اتركه على حدى .
- 2- حضري الدرسه و هذا بتحصيص الثوم و التوابل و الملح مع ملعقة أكل من السمّن، صفى إلى هذا الحصيد عصير الطماطم .
- 3- صفي الإسبادون إلى خليط الدرسه و اتركه يطهى .
- 4- افتحي أوراق الديول ، وضعي في حافله كل ورقه حريوش من الحشو ، إطلوي جانبي الورقة على الحشو لتتخصلي على شكل مستطيل أدوري هذا الأخير حول الحشو لتتخصلي على شكل سيجار . صفي السجائر في صنية
- 5- اسكبي الزيت في مقلاة على نار متوسطة و اقلي البوراك من الجانبين إلى أن يكتسب اللون الذهبي فطريه من الزيت

المصادر

- س د ب و ل (سبوتا)
 الف من حوت الإسجدون
 دة صغيرة من الكمون
 من ثوم
 د طام مهشمة
 د اكل من طمس



B'rik aux œufs

INGREDIENTS

- 1/2 douzaine de Dioul (Cirta)
- 6 œufs
- 2 oignons râpés
- 1 bouquet de persil haché
- 1 C. à café de poivre noir
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Mettez l'huile à chauffer dans une poêle, à petit feu.
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, puis étaler une feuille de Dioul sur une assiette, casser un œuf au milieu, ajouter 1 C. à café d'oignon haché et 1 C. à café de persil.
- 3- Saler et poivrer, puis refermer en donnant la forme d'un demi-cercle.
- 4- Approcher l'assiette de la poêle, puis faites glisser la " Brik " dans la friture.
- 5- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des feuilles de Dioul.
- 6- Servir chaud, accompagné de tranches de citron.

بريك بالبيض

كمية التحضير

1. صعي الزيت تسخن في مقلاة على نار هادئة.
2. افتحي أوراق الديول، إشرحي الورقة الأولى على صحن، كسري حبة بيض في وسطها ضفي إليها ملعقة صغيرة من البصل المهشم و ملعقة صغيرة من المعدنوس. ضفي قرصة ملح و قرصة فلفل أسود ثم إملئي الورقة على إثنين لتحصلي على شكل نصف دائرة
3. ضري الصحن من المقلاة و اسجي البريك داخل زيت القلي
4. انتظري حتى تكسب الواجهة الأولى اللون الذهبي ثم اقلبي لتكسب الواجهة الخلفية نفس اللون
5. كرري العملية إلى أن تنتهي أوراق الديول.

المقادير

- 6 حبات .
- 1/2 كيس من ديول (سيرنا)
- 6 بيض
- 2 بصل مهشم
- 1 رشة معدنوس مقطع رقيق
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملح
- 1 زيت القلي





Bourek à la Béchamel et aux champignons

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Droul (Cirta)
- 500 g de champignons
- 1 verre de lait
- 50 g de beurre
- 30 g de Maïzena
- 1 pincée de poivre noir
- 200 g de fromage râpé
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel
- Huile pour Friture

PREPARATION

- 1- Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la Maïzena en une seule fois. Remuer, puis ajouter le lait, la noix de muscade, le sel, le poivre, ensuite les champignons, puis, le feu, le fromage râpé. Laisser refroidir un instant.
- 2- Séparer les feuilles de Droul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de la préparation. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cône. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture chaude, dorer des deux côtés, égoutter.
- 4- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالبشاميل و الفطاف

كيفية التحضير

- 1- في طنجرة، ذوبي الزبدة ثم ضفي إليها المايونيز، أحلطي باستمرار صمغي إليها الحليب و جرة الطيب مرحة و الملح و الفلفل الأسود . ضمي كذلك الفطاف و خارج النار ضفي الجبن المبشور ، اذركي الخليط يبرد على حدى .
- 2- افتحي أوراق البشاميل، ضمي في طرف كل ورقة حويوش من الحشو ، اطوي حاشي الورقة على الحويوش لتتصلي على شكل مستطيل . اديري هذا الأخير حول الحويوش إلى أن تتصلي على شكل سيجار . صمي البوراك في صينية .
- 3- اسكبي الزيت في المقلاة على نار متوسطة، اقلي البوراك و ابركيه بكعبه البشاميل و صمغي من الحويوش، فطرية من الزيت

البوراك (مهرتا)

البوراك (مهرتا)



Petits cigares farcis en sauce

INGREDIENTS

- 500 g de viande de mouton en morceaux
- 2 oignons
- 1 poignée de pois chiches trempés la veille
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 C. à soupe de sinen
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de sel

Pour la farce et la garniture

- 1 douzaine de Dioul (Tita)
- 300 g de viande hachée
- 2 oignons
- 1 C. à soupe de beurre
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de cannelle
- 4 œufs
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Faites revenir progressivement dans l'huile la viande, les oignons râpés et les épices.
- 2- Mouliner avec 1 L. d'eau, puis plonger les pois chiches dans la sauce.
- Plutes cuire puis réduisez la sauce.
- 3- D'autre part, préparer la farce en faisant revenir l'oignon râpé et la viande hachée, les épices et le sel dans 1 C. à soupe de sinen puis mettre à cuire à petit feu, ajouter les œufs laisser la farce à part.
- 4- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce.
- Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
- Disposer au fur et à mesure sur un plateau
- 5- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter.
- 6- Disposer les morceaux de viande dans un plat de service, verser dessus la sauce accompagnée des pois chiches, puis déposer les Bourck par-dessus.

سيجار محشي بالصلصة

كيفية التحضير

1. في ملنجرة ضعي اللحم يحمّس مع الزيت و البصل المهشم و الدوايل و الملح مدة 10 دقائق.
2. ضعي إليه لتر من الماء و بعد الغليان ضعي اللحم المنقوع ، اتركه يطهى حتى تنقش الصلصة.
3. في حين حضري الحشو و هذا بتحميص البصل المهشم و اللحم المرحي في ملعقة أكل زبدة داخل مقلاة على نار هادئة، ضعي الملح الأسود مع الملح و الشرفة صفى ابيض و أنركي الحشو على حدى.
4. اقتعي أوراق الديول، ضعي في طرف كل ورقة ملعقة أكل من الحشو إطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل، اديري هذا الأخير حول الحشو لتتحصلي على شكل سيجار، صعي اسجائر هي صينية.
5. اسكبي الزيت في مقلاة على نار متوسطة، إلقي البوداك إلى أن يكسب لون الذهبي من الجانبين، قطريه من الزيت
6. ضعي قطع اللحم في صحن، صبّي عليه الصلصة مع الحمص ثم رشي

المقادير

- 500 غ قطع لحم غنمي
- 2 بصل
- 1 كمشة حمص منقوع الماء
- 2 ملعقة أكل من الزيت
- 1 ملعقة أكل من البصل
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 قرصة ملح
- للحشو و التزيين :
- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 300 غ لحم مرحي
- 2 بصل
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 قرصة شرفة
- 4 برضى
- ملح





Bastila salée

INGRÉDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cnina)
- 1 poulet cuit dans un bouillon
- 1 pincée de poivre noir
- 100g de raisins secs
- 100 g d'amandes effilées grillées
- 1 noix de beurre
- 1 oignon
- 1 C. à café de cannelle
- 1 bouquet de persil haché
- Huile pour la friture
- Sel

PRÉPARATION

- 1- Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans une noix de beurre.
Après cuisson, saler et poivrer.
- 2- Ajouter ensuite au blanc de poulet émietté.
Ajouter les raisins secs, après les avoir trempés dans de l'eau tiède, puis les amandes effilées.
- 3- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce.
Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 4- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,
- 5- puis servir chaud, avec un poulet rôti parsemé d'amandes effilées.

بسطيلة مملحة

كيفية التحضير

1. في مقلاة، حمص البصل، المهشم مع قليل من الزبدة، بعد أن ينزل ضغني إليه الملح و الفلفل الأسود.
2. ضغني إليه أبيض الدجاج مفتت رقيق، ضغني كذلك الغنم المجمد (الزبيب) بعد أن ينقع في الماء الدافئ، ثم ضغني اللوز المنسل.
3. إفتحي أوراق الديول و ضغني في طرف كل دائرة حريوش من الجشو إطوي جانبي الورقة على الجشو لتحصلي على شكل مستطيل، أديري هذا الأخير حول الحريوش لتحصلي على شكل سيجار، صغي المالحات على صينية.
4. أسكي الزيت في مقلاة على نار متوسطة، أعطمني المالحات حتى تكتسب اللون الذهبي من الجانبين، قطريها من الزيت

المقادير

- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 1 دجاجة محمرة (مطهية)
- 1 قرصة فلفل أسود
- 100 غ غنم مجفف (زبيب)
- 100 غ لوز منسل محمص
- 1 قليل من الزبدة
- 1 بصلة
- 1 معلقة صغيرة قرفة
- 1 رشة مبنوس مقطع رقيق
- زيت للادلي





Bourek aux Merguez

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 douzaine de Merguez
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Faire frire les Merguez.
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre une Merguez à l'extrémité de chacune d'elles.
Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
- 3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter.
Servir chaud.

بوراك بالمرغاز

كمية التحضير

1. إقلي المرغاز

2. يفتحني أوراى الديول ، صغى حبة مرغاز على حافة ورقة الديول ،

إطوي جانبي الورقة على حبة المرغاز إلى أن نتحصل على شكل مستطيل

أديري هذا الأخير على حبة المرغاز إلى أن نتحصل على شكل سيجار

3 حضري زيت القلى فى مقلاة على نار متوسطة ، إقلي البوراك مر

الدايسين إلى أن يكتسب اللون الذهبي .

المقادير

12 ديول سيرتا

12 حبة مرغاز

الزيت





Le turban d'Ali Baba

INGRÉDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (C'ita)
- 400 g de viande hachée
- 1 pincée de poivre noir
- 300 g d'olives noires dénoyautées coupées en petites rondelles
- 4 œufs
- 2 oignons râpés
- 100 g de fromage râpé
- 2 C. à soupe de smen
- Sel

PRÉPARATION

- 1- Dans une poêle, faire revenir l'oignon, la viande hachée, le sel et le poivre pendant 10 mn. Ajouter les olives, jusqu'à absorption du jus, puis ajouter les œufs et, hors du feu, le fromage râpé.
- 2- Beurrer un moule à biscuit, étaler 8 feuilles de Dioul sur toute la surface du plat. Mettre la farce, recouvrir ensuite délicatement avec les feuilles de Dioul restantes, puis disposer des noix de beurre.
- 3- Mettre à cuire à four moyen, jusqu'à obtenir une coloration dorée.

شاش علي بابا

كمية التحضير

- 1- في مقلاة، حمص البصل ثم ضيفي إليه اللحم المرحي و الملح و الثقل الأسود لمدة 10 دقائق. ضيفي الزيتون و اسفري إلى أن يمتص كل العصير الموجود في قاع المقلاة، ضيفي البيض و خارج النار ضيفي العجين المشور.
- 2- ادهي صينية خاصة بالمسكويت، إسطي 8 ورقات من الديول على قاع الصينية، ضعي الحشو ثم غطيه بـ 4 ورقات استشفة. صعي لمدة صمدرة من الريددة على المنطع

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 300 غ لحم مرعي
- 1 عرصة قامل أسود
- 200 غ زيتون أسود متروخ
- النواة مشطع دوائر
- 4 بيض
- 2 بصل مهشم
- 100 غ عجين مشور
- 2 معلقة أكل سمن





Bourek de Pommes de terre et au pouliot (Flyou)

INGRÉDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dhouf (Cirta)
- 1 kg de pommes de terre
- 1 bouquet de flyou
- 1 tête d'ail
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C. à café de poivre rouge
- Sel
- Huile pour la friture

PRÉPARATION

- 1- Pelez et coupez les pommes de terre en deux. Lavez-les et salez les puis faites-les cuire à la vapeur. Une fois cuites, réduisez-les en purée, en les écrasant avec une fourchette ou en les passant à la moulinette.
- 2- Râper l'ail, saler et poivrer puis faire revenir dans une poêle avec 1 C. à soupe d'huile pendant 10 mn. Ajouter cette préparation à la purée de pommes de terre, en ajoutant les feuilles de Flyou, après les avoir lavées et égouttées.
- 3- Séparer les feuilles de Dhouf, puis mettez à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Rouler ce dernier sur lui-même en spirale, puis faites tenir en piquant un cure-dent.
- 4- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter. Servir chaud.

بوراك ببطاطا فلييو

كيفية التحضير

1. هشري البطاطا و قطعها على إثين ، يغسلها و ملحيها ثم اطهيها بالبخار (مؤريها). بعد الطهي إرحيها بالطحاحونة أو با شوكة
2. إدرسي الثوم ضفي إليه الملح و الفلفل الأسود . حمصيه مع ملعقة أكل زيت لمدة 10 دقائق لتتحصلي على دسة ضفيها إلى البطاطا المرحبة ضفي كذلك أوراق الفلييو بعد غسلها و تقطيرها و تقطيعها.
3. افتحي أوراق الدبول و صعي على طرف كل ورقة حربوش من الحشو ، اطوي جانبي الورقة على الحربوش لتتحصلي على شكل مستطيل ، ادبريه حول الحربوش لتتحصلي على شكل سيجار . ادبري السيجار حذو نها حول نفسه و شويه بواسطة خشبة الأسنان (كوردون)
4. حمصري زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة ثم

المقادير

- 1 كغم دبول (سيرتا)
- 1 كجم بطاطا
- 1 رشة فلييو
- 1 رأس ثوم
- 1 رشة فلفل أسود
- 1 رشة سحيرة فلفل أحمر





Cake au Dioul (viande hachée et poulet)

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- Blanc d'un poulet cuit dans un bouillon et émietté
- 200 g de viande hachée
- 1 oignon
- 1C. à café de poivre noir
- 1 bouquet de persil haché
- 200 g de fromage râpé
- 6 œufs
- Sel

Matériel :

- 1 moule à cake bien beurré.

PREPARATION

1- Dans une poêle, faire revenir l'oignon, la viande hachée, le sel et le poivre pendant 10 mn.

Ajouter le poulet émietté, le persil, les œufs, puis, hors du feu, le fromage râpé.

2- Etafer 8 feuilles de Dioul sur le plat, mettre la farce, puis recouvrir avec les feuilles de Dioul restantes.

Mettre des noix de beurre au-dessus,

3- puis mettre à cuire au four, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

كعك بالديول (باللحم المرحي و الدجاج)

كيفية التحضير

1. في مقلاة، حمصي البصل، ضفي إليه اللحم المرحي و الملح و الفلفل الأسود لمدة 10 دقائق، ضفي إلى الخليط الدجاج المفنت و المعدوس المقطع و البيض، انزعى المقلاة من النار ثم ضفي الجبن المبشور.
2. في صينية كعك مدهونة بالزبدة إفرشي 8 أوراق من الديول، إفرشيها الحشو ثم غطي بال 4 ورقات المتبقية. ضعي على السطح قمام الزبدة.

المصادر

- ديول (سيرتا)
- دجاج مطهي في
- سبلة و مقنت
- لحم مرحي
- سبلة
- صغيرة قنفل أسود
- معدوس مقطع رفيق
- جبن مبشور
- زبدة
- زبدة
- زبدة مدهونة بالزبدة





Bourek aux Merguez

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cinta)
- 1 douzaine de Merguez
- 1 Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Faire frire les Merguez.
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre une Merguez à l'extrémité de chacune d'elles
Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare
- 3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter.

Servir chaud.

بوراك بالمرقاز

كيفية التحضير

1. إقلي المرقاز
2. إفتحي أوراق الديول ، ضعي حبة مرقاز على حافة ورقة الديول ،
إطوي جانبي الورقة على حبة المرقاز إلى أن تتحصلي على شكل مستطيل
أديري هذا الأخير على حبة المرقاز إلى أن تتحصلي على شكل سيجار
3. حضري زيت الصفي في مقلاة على نار متوسطة ، إقلي البوراك من

الجانبيين إلى أن يكسبه اللون الذهبي

المقادير

ن ديول سيوتا

1 حبة مرقاز

الزيت





INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 500 g de mettes de thon à l'huile en boîte
- 300 g de fromage râpé

Matériel :

- 1 moule rond bien beurré

Tourte de Dioul au thon

PREPARATION

- 1- Etaler 8 feuilles de Dioul dans le moule.
- 2- parsemer toute la surface de fromage râpé, ajouter le thon émietté, puis parsemer encore une fois avec le reste de fromage râpé.
- 3- Recouvrir avec les feuilles de Dioul restantes.
- Mettre des noix de beurre sur le dessus,
- 4- puis mettre à cuire au four jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

تورته الديول بالطونة

كمية التحضير

1. إهرشي 8 أوراق الديول على صينية مدهونة بالزبدة.
2. ذدري عليها ايجين المبشور ثم ضعي الطون الممتت ثم ذدري فوقه مرة أخرى ايجين المبشور المثلي.
3. غطي بال 4 ورقات من الديول المتبقية ، ضعي قطع من الزبدة على السطح.

المقادير

- ديول سبرت
- 1000 غ طون
- 1 ر شي العج (الزيت)
- 1000 غ جين مشور
- واحد
- 4 دوائر مدهونة بالزبدة





Cigares aux pistaches

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 3 petites mesures de farine
- 1 mesure de smen
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire vert
- Huile pour la friture

Pour la farce :

- 1 douzaine de feuilles de Doull (Cria)
- 300 g d'amandes émondées moulues
- 300 g de pistaches moulues
- 150 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger

Garniture :

- Miel
- Gelée
- 50 g de pistaches

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine et le smen fondu, asperger d'eau de fleurs d'oranger diluée dans le colorant alimentaire. Pétrir la pâte, jusqu'à ce qu'elle devienne molle, puis la couvrir avec un torchon.
- 2- Préparer la farce : mélanger les amandes, les pistaches et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.
- 3- Séparer les feuilles de Doull, mettre 2 C. à soupe de farce à l'extrémité de chacune d'elles.
- Plier 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
- Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 4- D'autre part, étaler la pâte à la machine à pâte N°3, puis N°4, sous forme de bandelettes.
- 5- Faire ensuite passer à la forme de Rechta.
- 6- Faire rouler 4 filaments de Rechta en biais tout le long du cigare, puis revenir dans l'autre sens, de manière à former des losanges.
- 7- Plonger dans l'huile de friture, les faire dorer, puis les plonger dans le miel.
- 8- Pour finir, badigeonner avec de la gelée et décorer le centre des losanges avec des demi-pistaches.

سيجار بالفستق

كمية التحضير

1. ضعي في وعاء الفريشة، أسكيبي عليها السمن الذائب، حكي الخليط بين يديك، يثلي بماء الورد المبلى بالملون القذائي، لأخضر و (عجني جيد إلى أن تتحصل على عجينة ملساء سهلة الاستعمال، غطيها بمندبل و اتركها ترتاح.
- 2 حضري العشو : (خلطي اللوز و السمق مع السكر، رش الكلال بماء الورد و اتركي العشو على حدى.
- 3 افتحي أوراق الديول، ضعي حريوش من العشو في طرف دائرة الديول. (طوي طرفي الدائرة على العشو لتتحصل على شكل مستطيل، أديرى هذا الأخير حول العشو لتتحصل على شكل سيجار، ضعي في كل مرة على صينية.
4. في حين إستطلي العجينة في آلة المعجن رقم 3 ثم في رقم 5 لتتحصل على أشرطة.
- 5 مرري العجينة في آلة الرشطة لتتحصل على خيوط خضراء.
6. إستطلي خيوط الرشطة بالميل من جهة و أديرى عليها السيجار كرري العملية من الجهة المخالفة لتتحصل على 5 سم.
7. حضري الزيت في المقلاة على نار متوسطة، إغلي السيجار الحاميين حتى تكسب اللون الذهبي فطريهم ثم اعطسهم في

المقادير

العجينة

- 3000 (فنجري)
- 1000 (لات صغيرة من الفريشة)
- 1000 (صغيرة من السمن)
- 1000 (صغيرة من ماء الورد)
- 1000 (عجني أخضر)
- 1000 (شفي)
- 1000 (ميو)

الديول سيرا

- 1000 (لوز مرحي)
- 1000 (سمق مرحي)
- 1000 (سكر مرحي)
- 1000 (ورد)

الزيت

- 1000





Bourses de Dioul

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 300 g d'amandes émondées et moulues
- 200 g de pistaches
- 150 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- Huile pour la friture

Garniture :

- 100 g de pistaches concassées
- Miel

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, mélanger les amandes, les pistaches et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger. Former des petites boules du volume d'une noix.
- 2- A l'aide d'un emporte-pièces de 13 cm de diamètre, couper des rondelles de D'youl.
- 3- Superposer 3 rondelles, et mettre une boule de farce au milieu.
- 3- Former une bourse, et pour en décorer le tour, disposer un cordon de pâte verte surmontée d'un petit nœud.
- 4- Faire chauffer l'huile et faire frire les bourses jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.
- 5- Après les avoir égouttées, les tremper dans le miel et saupoudrer de pistaches concassées.

بورصة بالديول

كيفية التحضير

1. في وعاء اخلطي اللوز و الفستق و السكر ، رشي الكل بماء الورد إلى أن تتحصل على حشو متجانس كوني كريات حجمها حجم الحوزة.
2. بواسطة كأس قطره 13 سم قطعي دوائر من الديول ، ضعي 3 دوائر الواحدة فوق الأخرى و ضعي كرية من الحشو في الوسط.
3. كوني بورصة و للديكور ضعي حبل بواسطة عجينة خضراء (انظري إلى سيجار بالفستق) ، اغلقي البورصة و زينها بالعقدة.
4. حضري الزيت في مقلاة على نار متوسطة ، اقلي البورصات إلى أن

المقادير

- ديول (سيرتا)
- 300 غرام زهر مرجي
- 200 غرام فستق
- 150 غرام سكر مسحوق
- ماء الورد
- 100 غرام زهر مرجي
- 100 غرام فستق مكسر





Bestila sucrée

INGREDIENTS

- [illegible]

CONCLUSIONS

- 1 grand verre de miel
 - 100 g de pistaches concassées
 - 100 g d'amandes effilées
 - 1 verre de sucre glace
 - 1 peu de cannelle
- Smen

Matériel

- 1 moule rond bien beurré

PREPARATION

- 1- Etaler 8 feuilles de Dioul dans le moule.
- 2- Ajouter la farce : mélange de poulet émietté, noix, amandes effilées, amandes moulues, sucre cristallisé, cannelle et raisins secs ; le tout aspergé avec 4 à 5 Cl de soupe d'eau de fleurs d'oranger.
- 3- Reformer la Bastila avec les feuilles de Dioul restantes et parsemer le dessus de smen.
- 4- Mettre à cuire au four jusqu'à obtenir une coloration dorée.
- 5- Dès sortie du four, verser le miel dessus et décorer avec la cannelle, le sucre glace, les pistaches et les amandes effilées.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

كيفية التحضير

1. إسباني 8 أوراق من الديول داخل الصينية اندأثره ، صفي عليها
لحشو ،
2. الذهبو : أحاططي الدجاج المفتت مع الحوزو واللوز المسبل و اسوز
المرحي و السكر المسحوق و القرفة و الزبيب ، رشى الكل ب 5 ملاعق
آكل من ماء الورد إلى أن تتحصلي على خيطه متجانس ،
3. غطى البسطةلة بـ 4 أوراق من الديول العتيقة ثم ادھنى السطح
بالسمن
4. حشوها في قرن متوسط إلى أن تكسب اللون الذهبي
5. هوز حرووحها من القرن ، أسكني العسل ثم زيني السطح بالزهره و
السكر الناعم و المسك و اللوز المسبل ،

المقادير

١. بول (سيرا)
٢. احة مملية في
٣. و مطرة و ممتة
٤. و مور مكر
٥. و ممل مخلص
٦. و موزي
٧. و حرق (زيب)
٨. و ممل مملو
٩. و مملو
١٠. و مملو
١١. و مملو
١٢. و مملو
١٣. و مملو
١٤. و مملو
١٥. و مملو
١٦. و مملو
١٧. و مملو
١٨. و مملو
١٩. و مملو
٢٠. و مملو





PREPARATION

- 1- Dans une terrine, faire la farce : mélanger les amandes et le sucre puis asperger le toutes avec d'eau de fleurs d'oranger.
- 2- A l'aide de l'emporte-pièces, découper des rondelles de Dioul.
- Superposer trois de ces rondelles et enfoncez-les dans les moules, puis ajouter 1C. à café de farce.
- 3- A l'aide d'un pinceau, badigeonner de blanc d'œuf, puis parsemer les amandes effilées.
- 4- Mettre à cuire au four pendant 15 mn.

5- Après cuisson, arroser chaque tartelette d'une C.A. 800,00 de miel.

- 6- Étaler ensuite sur chacune d'elle une couche de gelée.

المقادير

فارس دیول (سیرتا)

- ١١٠ في لوز مرحة
١١١ في سركو مسحق
١١٢ في صفيحة من العايليا
١١٣ في كبر من العسل
١١٤ في لوز منسل
١١٥ في البض
١١٦ في

- د. خالد حامي الدار تولات





PREPARATION

- 1- Dans une terrine, faire la farce : mélanger les amandes et le sucre puis asperger le toutes avec d'eau de fleurs d'oranger

- 2- Séparer les feuilles de Dioul, mettre 2 C. à soupe de farce à l'extrémité de chacune d'elles.

Plier 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.

- 3- Donner à ce dernier la forme d'un zig-zag, puis piquer une cure-dent pour maintenir la forme.

- 4- Faire frire dans l'huile jusqu'à obtenir une couleur dorée.

- 5-** Après cuisson, plonger dans le miel, puis parsemer de noisettes.

زِيخْرَافْ بِاللُّوزْ

كيفية التحضير

1. في وعاء أحاطي الحشو : ضعي تبرزو السكر و رشي الكل بماء الورد.

2. افتحي الأوراق الديول ، ضعي في حافة كل ورقة حريوش من الحشو ،

- ملوي طرفي ايريقه على ابعشو لتحصلي على شكل مستطيل ، اديري

- هذا الأخير حول الحريوش للتحصلي على شكل سيجار،

- 3 اعطى لهذا الأخير شكل زيقراف (منكمبر) ثم ثبتيه بواسطة خشبة

- اسمان (کوردون) لیستد جسمه.

4. حصري زيت ابقس في مقلاة على نار متوسطة ثم اغطسي الحلوي الى

- الذهب من الجانبين

- ٩- هذه الموهبة انما هي من الجواهر هي العسل ثم نذكر في هذا الموضع

المقادير

- ۱۔ کہیں دیول (سیرت)

- ۱۱۱۱ : روز، صبح

- ١٢١ : السكر مسحوف

- ۱ - ا - ن - د - ر

9. 2. 1

- ١٠٨

- July 15, 1964

- الاسماء (كورادور)

- المدى





Amamet El Cadi aux fruits secs

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 200 g d'amandes moulues
- 100 g de pistaches moulues
- 100 g de noisettes moulues
- 100 g de noix moulues
- 150 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- Smen
- Garniture :**
- 1 verre de miel
- 20 g de pistaches concassées
- 20 de noix concassées

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, préparer la farce en mélangeant les amandes moulues, les pistaches moulues, les noisettes moulues, les noix moulues et le sucre cristallisé, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.
- 2- Beurrer un moule à biscuit, étaler 8 feuilles de Dioul sur toute la surface du plat. Mettre la farce, puis recouvrir délicatement avec les feuilles de Dioul restantes, puis disposer des noix de beurre.
- 3- Mettre à cuire à four moyen, jusqu'à obtenir une coloration dorée
- 4- Pour finir, verser le miel et décorer de pistaches et de noisettes

عمامة القاضي بالفواكه الجافة

كيفية التحضير

1. في وعاء ، حضري العشو بخلط اللوز المرخي و البندق المرخي و الجوز المرخي و السكر المسحوق ، رشني الكل بماء الورد إلى أن تتحصلني على حشو متجانس ،
2. إدعني صينية (موز) خاص بالبسكويت ، أبسطي 8 أوراق من الديول على قاع الصينية ، ضعي العشو ثم غطي الكل بال 4 ورقات من الديول المتبقية . ضعي على السطح قطع صغيرة من الزبدة .
3. ضعي الصينية داخل فرن متوسط الحرارة ، إلى أن يكسب الطهي اللون الذهبي

المقادير

- ديول (سيرتا)
- 200 غ لوز مرخي
- 100 غ بندق مرخي
- 100 غ بندق مرخي
- 100 غ جوز مرخي
- 100 غ سكر مسحوق
- ماء الورد



M'Kamat Fi H'djar Yemah

INGREDIENTS

- 1 douzaine de fleurs les de
Droul (Curtaj)
- 300 g d'amandes moulues
- 1 pincée de cannelle
- 100 g de sucre cristallisé
- Sucre
- Huile pour la friture
- M - I
- Jus de fleurs d'oranger
- Sauce de Ham Lahlou
- 250 g de prunes
- 300 g de viande de mouton
- 100 g d'amandes effilées
grillées
- 50 g de sucre cristallisé
- 200 g d'abricots secs
- 150 g de raisins secs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle
- 1 C. à café de safran
- 1 C. à café de fleurs d'oranger

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, faire la farce : mélanger les amandes et le sucre asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, mettre 2 C. à soupe de farce à l'extrém té de chacune d'elles.
- 3- Plier 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
- 4- Faire frire dans l'huile jusqu'à obtenir une couleur dorée. Après cuisson, plonger dans le miel
- 4- Faire cuire les morceaux de viande dans une marmite, avec un peu de simeu, de cannelle, une pincée de sel, et une pincée de safran.
- 5- Laisser mijoter pendant 10mn, puis ajouter le sucre et 2 verres d'eau
- 6- A demi-cuisson de la viande, ajouter les prunes bien lavées, les abricots et les raisins secs.
- 7- Laisser réduire la sauce, puis, hors du feu, ajouter 2 C.à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 8- Dans un plat à service, disposer les morceaux de viande, verser ensuite la sauce.
- 9- Décorer avec les cigares, puis parsemer d'amandes effilées grillées.

مَقْمَطٌ فِي حَجْرِيْمَاهُ

كيفية التحضير

1. في وعاء حضري الحشو يخلط اللوز و السكر و رشي بهاء الزهر إلى أن تتحصى على حشو متجانس.
2. اضحي أوراق الديرول و صعي حربوش من الحشو على حافة كل ورقة أطوي طرفي الورقة على الحربوش لتتحصى على شكل مستطيل ثم أذريه على الحربوش لتتحصى على شكل سيجار
3. إقلي السجائر في الزيت على ناء هادئة إلى أن تكسب اللون الذهبي عندها اسقيها بالمسل.
4. أطوي قطع اللحم في متجخرة مع قليل من السمن و قرصة من كل من القرفة و الصلح و الزعفران.
5. أتركه يتحمص لمدة 10 دقائق ثم صفي السكر مع كاسين من الماء
6. عند نصف طهي اللحم ، ضعي كل من البهقوق و انعمش و العنب
7. الصواب و هذا يمد تركهم هي الماء الدافئ لمدة 15 دقيقة
7. أتركه لمرقه ثمك ثم اخرج الدار صفي المعاني اكل من ماء لوز

المفاهيم

- ١٠٠) غ سكر مسحوق
 ١٠١) غ زبدة قرفة
 ١٠٢) غ لوز محرق
 ١٠٣) غ ميو (سيرة)
 ١٠٤) غ زبدة قرفة
 ١٠٥) غ سكر مسحوق
 ١٠٦) غ زبدة قرفة
 ١٠٧) غ زبدة قرفة
 ١٠٨) غ زبدة قرفة
 ١٠٩) غ زبدة قرفة
 ١١٠) غ زبدة قرفة
 ١١١) غ زبدة قرفة
 ١١٢) غ زبدة قرفة
 ١١٣) غ زبدة قرفة
 ١١٤) غ زبدة قرفة
 ١١٥) غ زبدة قرفة
 ١١٦) غ زبدة قرفة
 ١١٧) غ زبدة قرفة
 ١١٨) غ زبدة قرفة
 ١١٩) غ زبدة قرفة
 ١٢٠) غ زبدة قرفة





Enveloppes aux noix et aux noisettes

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 200 g de noix moulues
- 300 g de noisettes moulues
- 100 g de pistaches moulues
- 100 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 2 grands verres de miel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, préparer la farce : mélanger les noix, 200 de noisettes et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger
- 2- Couper les feuilles de Dioul en deux. Mettre au milieu une boule de farce de la grosseur d'une noix, puis ramener les bords de la feuille en donnant la forme d'une enveloppe.
- 3- Les faire frire, puis les plonger dans le miel. Finir en décorant avec de pistaches et de noisettes.

بريات (رسائل) باللوز والبندق

كيفية التحضير

1. هي وعاء حصري الحشو ، أخطي الجوز و البندق و السكر ، رش الكل بماء الورد .
- 2 قصّي أوراق الديول على إثنين ، طعي في وسط كل نصف ورقة كربة من الحشو حجمها حجم الجوزة ثم ارفعي أطراف الورقة لتحصيلي من شكل رسالة .
- 3 حضري زيت القلي في مقلاة ساحبة على نار متوسطة ، أخطي لرسائل و إقنيها من الجانبين إلى أن تكتسب اللون الذهبي ، عندها عسلها و ذرذري عليها البندق و السكر .

المقادير

- 1 كاس ديول (سبرتة)
- 200 غ جوز مرحي
- 300 غ بندق مرحي
- 100 غ سكر مرحي
- 100 غ سكر مسحوق
- ماء الورد
- 2 كاس عسل





Feuilletés de Dioul aux amandes et aux pistaches

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 200 g d'amandes moulues
- 200 g de pistaches moulues
- 100 g de sucre cristallisé
- Eau d fleurs d'oranger
- Smen

Garniture :

- Miel
- Fruits secs

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, préparer la farce : mélanger les amandes, les pistaches et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.
- 2- Beurrer un moule, étaler 8 feuilles de Dioul, mettre la farce au milieu, puis recouvrir avec les feuilles de Dioul restantes.
- 3- Mettre des noix de smen sur le dessus, puis mettre à cuire au four, jusqu'à obtenir une coloration dorée.
- 4- Arroser de miel, et décorer avec les fruits secs de votre choix, et à la forme de votre choix.

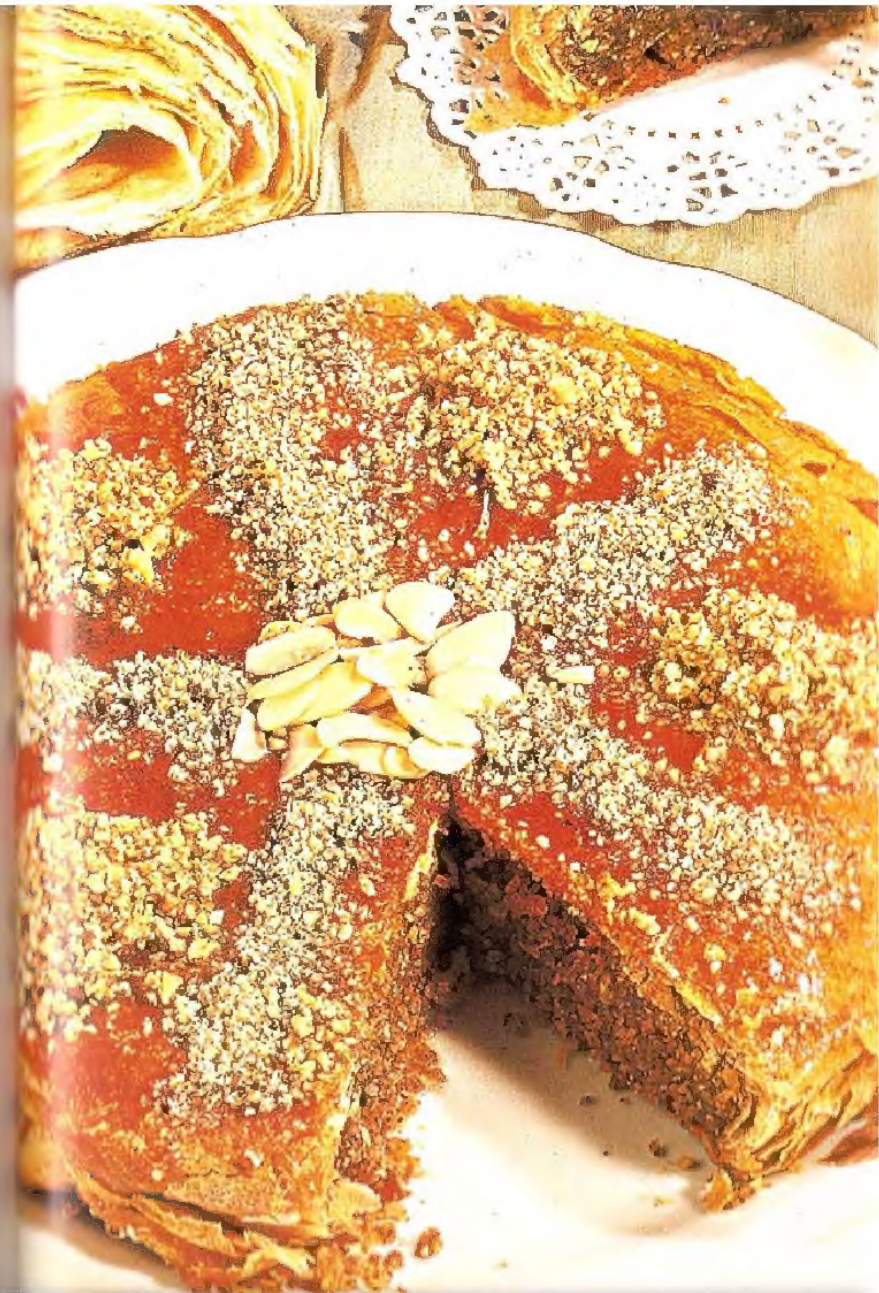
مورق بالديول اللوز والفسق

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي الحشو : أخلطي اللوز و الفستق و السكر ، رشني بماء الورد إلى أن تتحصلي على حشو متجانس .
2. إدفني صينية و إبسطي كل مساحتها بـ 8 أوراق من الديول ، ضعي وسطها الحشو ثم غطي الكل بالـ 4 أوراق المتبقية .
3. ضعي قطع من السمن على سطحها ثم ضعي الصينية في فرن متوسط حتى تكسب اللون الذهبي .
4. فور خروجها إستقيها بالعسل و زينها بالفاكهة الجافة حسب ذوقك

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 200 غ لوز مرحي
- 200 غ فستق مرحي
- 100 غ سكر مسحوق
- ماء الورد
- سمن
- الفستق
- عسل





M'HANCHA

INGREDIENTS

- 2 à 3 douzaines de Dioulsteirta)

Pour la farce:

- 2 verres à thé d'amandes finement moulues
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à soupe de margarine fondue
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop (cherbet):

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger.

Pour la décoration:

- Feuilles et fleurs en pâte d'amandes
- Perles de couleurs

PREPARATION

1- Sur un plan de travail, ouvrir toutes les feuilles de diouls, puis les séparer en les décalant légèrement.

2- Mettre un boudin de farce de 03 cm de diamètre et d'une longueur égale à toutes les feuilles de diouls étalées.

3- Rouler ensuite les diouls autour de la farce, puis enrouler la M'hancha en spirale et la disposer dans une poêle bien beurrée.

4- Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis retourner sur la poêle pour faire cuire l'autre côté.

5- Arroser avec du sirop et présenter dans une assiette saupoudrée de pistaches concassées.

6- Décorer ensuite avec des feuilles et des fleurs en pâte d'amandes aux couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être dilué avec l'arôme correspondant).

محنشة

كيفية التحضير

- 1- على طاولة عمل، افنحي كل أوراق الديول ثم ضعي الواحدة تلو الأخرى و هذا يتقريب بعضهم بعض .
- 2- ضعي حريوش من الحشو (حسب المقادير المذكورة) سمكه 3 سم و طوله طول كل أوراق الديول المفترقة على طول .
- 3- أديري كل الديول على الحريوش ، ثم أديريهم على شكل حلزوني و ضعيهم في مقلاة مطلية بالزبدة .
- 4- عندما يكون القاع مطهي، غطي بصحن و أديري المحنشة على الوجه الآخر لتتركها يطهي .
- 5- بلليها بالشاويات و قدميها في صحن .
- 6- زينيها بأوراق و أزهار مصنوعة بعجينة اللوز، لونها حسب الاختيار (الملون الغذائي ميل في نكهة المناسبة).

المقادير

1 2 3 إلى 4 أكياس ديول (مبيرة)

الحشو

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100





Dioul

INGREDIENTS

- 250 g de semouline
- 250 gr de farine
- 1/2 C à café de sel
- Eau

Matériel :

- plateau spécial en cuivre "Tabouna"
- Chiffon imbibé d'huile

PREPARATION

- 1- Verser la semouline, la farine et le sel dans une terrine. Mouiller le tout avec de l'eau en travaillant en même temps la pâte jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une pâte à pain.
- 2- Pétrir longuement cette pâte en l'aspergeant de temps à autre d'eau, pour obtenir une pâte molle et souple (genre de pâte à beignet).
- 3- Travailler encore cette pâte en la soulévant avec les mains, puis en la rejetant dans la terrine, en la frappant fortement.
- 4- Laisser reposer pendant 02 heures ou plus.
- 5- Retourner le plateau de cuivre sur la "Tabouna", attachez-le bien avec du fil de fer pour qu'il ne bouge pas, puis allumer à feu très doux.
- 6- Avant de commencer la cuisson, badigeonner la surface du plateau à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile.
- 7- Une fois le plateau bien chaud, mouillez-vous la main, prenez une petite boule de pâte et donnez des petits coups réguliers sur toute la surface du plateau, en la rattrapant vivement dès qu'elle touche le plateau.
- 8- Soulevez ensuite les bords de la feuille de pâte obtenue et détachez-la délicatement.
- 9- Disposez cette dernière, ouverte, le côté brillant vers le haut, sur un torchon propre.
- 10- Répétez l'opération, jusqu'à épuisement de la pâte.

الديول

كيفية التحضير

1. في وعاء ضعي السميد و الصنفرة ضعي الملح ، ضعي حفرة في الوسط و اسكيبي الماء تدريجياً و اخلطي جيداً بحيث اليدين حتى تتحصل على عجينة خبز متماسكة .
2. ادلكيها قليلاً ثم ضفي الماء تدريجياً مع الإستمرار في الدلك حتى تتحصل على عجينة لينة و طرية تشبه عجينة (الخفاف) .
3. ارفعي العجينة في كل مرة و اضربيها على الوعاء بقوة ، كرري هذه العملية عدة مرات .
4. اتركي العجينة تتراح لمدة ساعتين أو أكثر .
5. في حين أدبري الصينية على ظهرها و أربطها إلى الطاولة بواسطة سلك حديدي لكي لا تتحرك عند إستعمالها ، و اشعلي الطاولة بحيث تكون النار هادئة .
6. قبل البدء في الطهي ادهني الصينية بكمادة مبللة بالزيت .
7. حينما تسخن الصينية ، بللي يدك بالماء و خذي كرية من العجينة و اطللي سطح الصينية بدءاً بالوسط حتى الجوانب بدون نزع العجينة من اليد .
8. انزع مباشرة ورقة الديول من الصينية بلمط ،

المقادير

- 250 غ من السميد الرقيق
- 250 غ من الصنفرة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- الماء

أدوات الطهي :

- صينية من النحاس
- طاولة
- كمادة مبللة بالزيت



